



Bistrot 4T Master Pro

Alimentation en Gaz

CODE: 926004160

Plaques	4T 40x60 46x66 cm
Dimensions extérieures	850 L x 930 P x 780 H mm
Distance plaques	81 mm
Puissance	12 kW - 10.320 Kcal/h (*) - Ele. 0,45 kW
Poids	86 Kg
Température maximale	270° C
Alimentation	400 V ~ 3PH + N + PE 400 V ~ 2PH + N + PE 230 V ~ 3PH + PE 230 V ~ 1PH + N + PE 50-60 Hz

Équipement

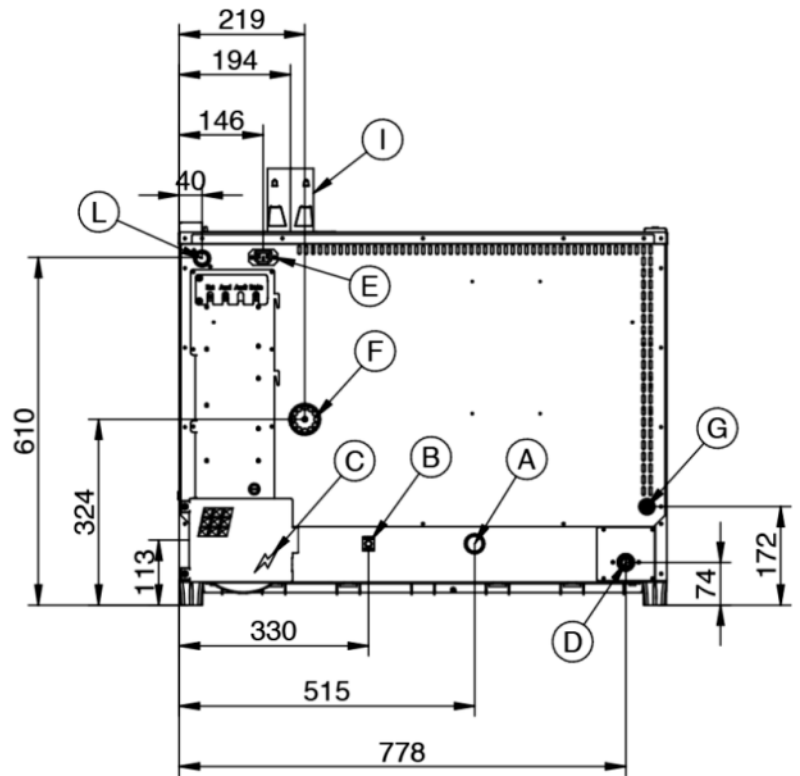
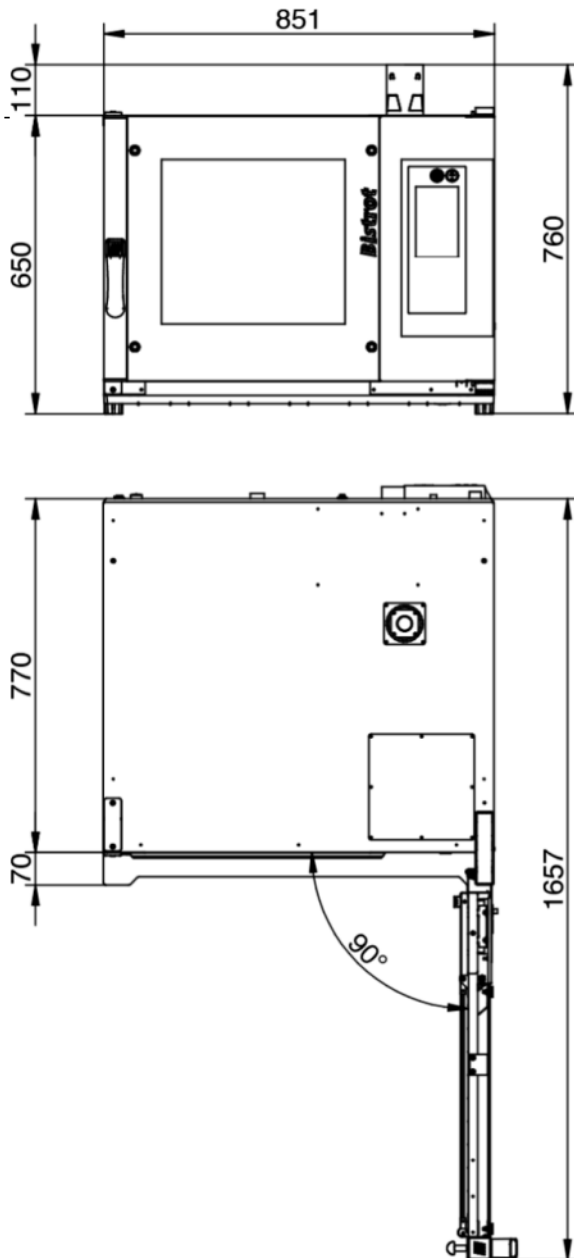
Sonde au cœur BakePOINT	Système multi-ventilateur BakeAIR	Double vitre à faible émissivité thermique
Éclairage intérieur à led	Isolation thermique à haute rendement	Connexion USB
Brûleur à prémélange BakeFIRE	LED bleue pour vérification propreté de la chambre	Prédisposition pour sonde au cœur sous vide BakeHIN
Cinq vitesses de ventilation et cuisson semi-statique	Neuf méthodes de cuisson	Ouverture automatique de la cheminée BakeDRY
Bloc programmes avec password	Chambre de cuisson aux angles arrondis	Certification CE
Contrôle automatique sec/vapeur dans la chambre	Contrôle automatique degré de cuisson et chargement fournée	Contrôle vapeur en pourcentage BakeSTEAM
Fonction multi-timer pour cuissons multiples et mixtes	Injection de vapeur programmable en secondes	Injection de vapeur manuelle
Mémorisation, affichage * et exportation des données de cuisson (haccp)	Mode d'utilisation avec programmes personnalisés	Mode d'utilisation manuel
Mode d'utilisation avec programmes prédéfinis	Certification ETL / NSF	Préchauffage automatique
Programme de refroidissement	Programmation démarrage différé	Programmation cuisson différé
Refroidissement automatique de la chambre de cuisson	Libre de cuisine préchargé et online	Détection automatique et rapport d'erreur
Ventilation avec inversion, contrôle de vitesse et frein moteur	Vitre intérieure qui peut être ouverte pour le nettoyage	

Options

Connexion Ethernet et prédisposition Wi-Fi BakeNet	Sonde au cœur sous vide BakeHIN	Système de lavage automatique BakeCLEAN
Ouverture porte gauche	Rinçage de sécurité	

Bistrot 4T Master Pro

Alimentation en Gaz



Légende

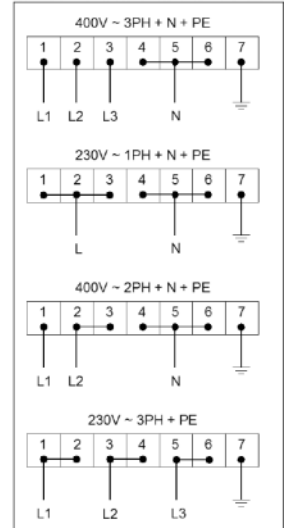
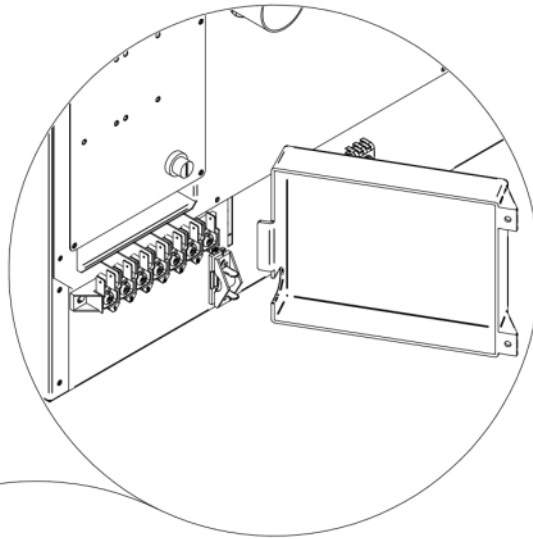
- A - Évacuation des liquides Ø 30mm
- B - Borne équipotentielle
- C - Alimentation électrique 0,45 kW
- D - Entrée de l'eau 3/4"
- E - Alimentation de la hotte d'aspiration
- F - Évacuation des vapeurs Ø 50mm

- G - Entrée lavage Ø 8mm
- I - Ø 80mm Évacuation des fumées
- L - Entrée d'alimentation en gaz 3/4"

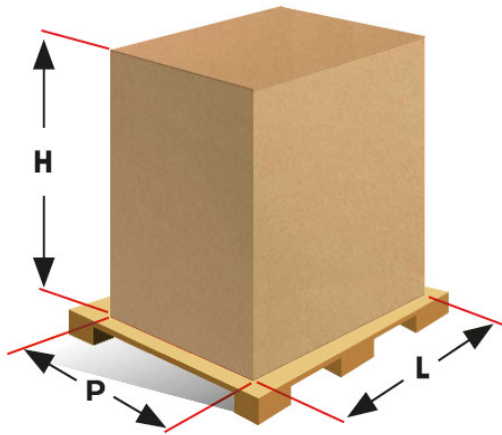
Bistrot 4T Master Pro

Alimentation en Gaz

Alimentation et connexions



Emballage



Dimensions d'emballage:	920 L x 1000 P x 770 H mm
Poids net:	86 Kg
Poids brut:	96 Kg